

FICHA DE PRODUTO

ENCOSTAS DO DOURO

TINTO 2003

CLASSIFICAÇÃO Vinho tinto DOC.**REGIÃO** Douro.**CASTAS** Tinta-Roriz (40%), Tinta Barroca (30%), Touriga-Franca (20%) e Touriga-Nacional (10%).**QUANT. PRODUZIDA** 400.000 garrafas.**ENÓLOGO** Osvaldo Amado.**ASPECTO** límpido.**COR** Rubi intensa.**AROMA** Acentuado em frutos vermelhos predominando a framboesa, groselha e nuances tostadas.**SABOR** Frutado, macio e harmonioso.**SUGESTÕES DE CONSUMO** Excelente para acompanhar pratos à base de carnes vermelhas e brancas grelhadas ou com molhos e queijos.
Consumir à temperatura de 18°C.**VINIFICAÇÃO** Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.**ESTÁGIO** Estágio de 3 meses em barricas de carvalho Allier, e 6 meses em garrafa.**CONTROLO ANALÍTICO**
Teor Alcoólico Volume (%) 13
Acidez total (g/l) 5,3
pH 3,62

DISPONÍVEL NA SEGUINTE REFERÊNCIA

750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN GARRAFA 5601157289208
ITF CAIXA 25601157289202

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE 100
Nº FIADAS/PALETE 4
Nº CAIXAS/FIADA 5
PESO PALETE (kg) 781
Nº GARRAFAS/CAIXA 6
ALTURA PALETE (cm) 140

DISTRIBUIDO POR: VINILUSA - DISTRIBUIÇÃO & MARKETING



Buquê de brócolis gratinado, ao molho branco, queijo gorgonzola e tomates secos, acompanhado de Crostata de alho. Jantar em 22 de julho de 2009.